



MARYLAND Department of Health

Vérification de la désinfection pour *Listéria* et les règles de la FSMA

La partie 117 du Code des règlements fédéraux (CFR) 21 stipule dans la partie 117.165 (a)(3) qu'une entreprise doit vérifier : « La surveillance de l'environnement, pour un agent pathogène environnemental ou pour un organisme indicateur approprié, si les aliments prêts-à-manger (PAM) contenant un agent pathogène présent dans l'environnement constituent un danger qui nécessite un contrôle préventif en collectant et en testant des échantillons environnementaux ».

Échantillon environnemental : Un échantillon prélevé sur une surface ou une zone de l'usine afin de tester la surface ou la zone pour détecter la présence de micro-organismes, généralement des agents pathogènes de l'environnement.

Exigences de 117.165 (a)(3) de cette section ; les procédures de surveillance de l'environnement doivent :

- Être scientifiquement valides
- Identifier le ou les microorganismes testés
- Identifier les lieux de collecte des échantillons et le nombre de sites à tester lors de la surveillance environnementale de routine. Le nombre et l'emplacement des sites d'échantillonnage doivent être suffisants pour déterminer l'efficacité des contrôles préventifs.
- Identifier le moment et la fréquence de collecte et de test des échantillons. Le moment et la fréquence de collecte et d'analyse des échantillons doivent être suffisants pour déterminer l'efficacité des contrôles préventifs.
- Identifier le ou les tests réalisés, y compris la ou les méthodes d'analyse utilisées
- Identifier le laboratoire effectuant les tests
- Inclure les procédures d'action corrective requises par l'article 117.150 (a)(1)

But d'un programme de surveillance de l'environnement

En raison de son caractère omniprésent dans l'environnement, *L. monocytogenes* peut être introduit dans l'environnement de votre usine. Le programme de surveillance de l'environnement vise à :

- Valider l'efficacité des méthodes utilisées dans votre programme de contrôle de *L. monocytogenes*
- Vérifier que votre programme de contrôle est systématiquement mis en œuvre
- Trouver *L. monocytogenes* et les sites de portage si présents dans votre usine
- S'assurer que les mesures correctives ont éliminé *L. monocytogenes* et les sites de portage lorsque ceux-ci se trouvent dans votre usine.

Un programme bien conçu pour surveiller l'environnement de votre usine comprend :

- La collecte d'échantillons environnementaux (c'est-à-dire collecter des échantillons à partir de surfaces de contact alimentaire, SCA, et de non-SCA dans votre usine)
- Le test des échantillons environnementaux prélevés pour identifier les sources potentielles de contamination
- La prise de mesures correctives appropriées si les résultats des tests indiquent la présence de *Listeria spp.* ou *L. monocytogenes* dans un échantillon environnemental

Stratégies de surveillance de l'environnement

En général, plus le risque que les aliments PAM soient contaminés par *L. monocytogenes* et favoriser la croissance de l'organisme soit grand, plus la fréquence des échantillonnages et des tests environnementaux est élevée, plus les mesures correctives à prendre pour détecter *Listeria spp.* sont strictes.

Divisez les zones de l'usine en zones de 1 à 4 : Zone 1 SCA, Zone 2 à 4 non-SCA

- Recherche de *Listeria spp.* car cela permettra de détecter à la fois *L. monocytogenes* et les espèces de *Listéria* plus communes que *L. monocytogenes*. Cette pratique vous permettra de corriger les situations pouvant potentiellement conduire à une contamination par *L. monocytogenes*.
- Minimum de cinq SCA et cinq non-SCA à chaque heure d'échantillonnage, même pour les plus petits processeurs

- Tamponner les zones 1 et 2 au minimum lors de chaque prélèvement ; le projet de directive sur la *Listéria* suggère de procéder à un écouvillonnage de la zone 1 pour *Listeria* spp., Mais dans certaines circonstances, un écouvillonnage pour des organismes indicateurs tels que les Entérobactériacées (EB) ou la numération totale sur plaque (TPC) peut également être approprié
- Ne pas utiliser d'échantillons composites (plusieurs emplacements sur un écouvillon), en particulier dans la zone 1
- Le personnel chargé de l'échantillonnage doit avoir suivi une formation sur les procédures correctes d'écouvillonnage.

Source : *Contrôle de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à manger : Orientation pour l'industrie*
 Département américain de la santé et des services sociaux, Food and Drug Administration, Centre de la sécurité alimentaire et de la nutrition appliquée
 Janvier 2017

Fiche d'information sur la *Listéria* pour les environnements de transformation des aliments

Qu'est-ce que la *Listeria monocytogenes*?

La *Listeria monocytogenes* est une bactérie présente dans l'environnement naturel, notamment dans le sol, sur les trottoirs et dans les cours d'eau. La *Listéria* est petite (0,5 µm, comparée à environ à 75 µm de l'épaisseur d'un cheveu) et ne peut donc pas être vue à l'œil nu. Elle est également inodore et ne laisse donc aucun signe visible d'existence. Le seul moyen de détecter sa présence est par des tests microbiologiques. Elle peut survivre au gel et peut se développer dès les températures de réfrigération.

Pourquoi devrions-nous nous en préoccuper?

Listeria monocytogenes provoque une maladie humaine. Pour les personnes en bonne santé, la maladie peut ressembler à des symptômes bénins, similaires à ceux de la grippe. Cependant, les personnes susceptibles, telles que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées, peuvent être atteintes d'infections beaucoup plus graves avec des complications telles que la méningite. Les femmes enceintes sont également considérées comme susceptibles et peuvent souffrir de fausses couches et de mortinatalité si elles contractent la *Listéria*. Plus important encore, les personnes qui contractent la *Listéria* ont 15 à 20 % de chances de mourir. Par conséquent, il est essentiel de garder la *Listéria* en dehors des réserves de nourriture.

Comment la *Listéria* entre-t-elle dans la nourriture?

Souvent, la *Listéria* entre dans l'approvisionnement alimentaire au niveau des établissements ou de la vente au détail. Il a été prouvé qu'elle survit dans les établissements de restauration pendant des semaines, des mois et des années. Par exemple, la *Listéria* vit peut-être dans les égouts d'un établissement alimentaire ou dans la chambre froide d'une épicerie de détail. Il ne faut pas attendre longtemps avant que la *Listéria* se dirige vers une surface en contact avec les aliments, que ce soit par le biais d'employés ou par un autre moyen, comme par exemple la pulvérisation d'un tuyau à haute pression. Une fois sur une surface en contact avec les aliments, la *Listéria* peut continuer à contaminer de nouveau tout aliment qui touche cette surface, en survivant et en se développant jusqu'au moment où il est consommé par une personne.

Que dois-je faire pour prévenir la contamination des aliments par la *Listéria*?

La cuisine tue la *Listéria*. Pour éviter que *Listeria* ne contamine des aliments déjà cuits ou qui ne le seront pas du tout, il est important de savoir si votre produit présente un risque de *Listéria*. Posez des questions telles que :

- Préparez-vous vos aliments dans un environnement froid ou humide?
- Vos aliments sont-ils exposés à l'environnement extérieur avant d'être emballés ou servis?

- Votre nourriture a-t-elle déjà été compromise lors d'une épidémie de *Listéria*?

Si votre avis indique que votre produit peut être en danger, vous devez mettre en place un programme de surveillance de l'environnement conçu pour détecter la présence de *Listéria* dans l'environnement. Cela implique souvent de collecter régulièrement des éponges à spécimens dans des zones telles que les drains et les fissures du sol.

Comment puis-je obtenir plus d'informations?

Listeria monocytogenes : <https://www.cdc.gov/listeria/index.html>

Guide de contrôle de *Listéria* :

<https://www.fda.gov/downloads/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/ucm535981.pdf>

Par exemple, la *Listéria* vit peut-être dans les égouts d'un établissement alimentaire ou dans la chambre froide d'une épicerie de détail.

Où prélever des éponges à spécimens :

Sites généraux :

- Zones humides et relativement peu perturbées
- Zones pouvant piéger des matières organiques et difficiles d'accès (par exemple, des soudures, des fissures, des brosses, des rouleaux et le long du filetage des boulons)
- Rouleaux creux
- Pieds creux d'équipement
- Matériaux superposés tels que métal sur métal ou plastique boulonné sur de l'acier inoxydable
- Conduits électriques partiellement ouverts
- Boîtes de jonction électriques ou hydrauliques et équipement ensachés pour protéger de l'exposition à l'eau
- Drains
- Tapis de fatigue et les chaussures antidérapantes
- Bacs, chariots ou palettes endommagés
- Unités de refroidissement
- Égouttoirs
- Condensat sur les murs ou les plafonds
- Pièces d'équipement difficiles d'accès ou difficiles à nettoyer
- Boîtiers de moteur ou de commande
- Couverts de drain
- Roulements
- Palettes
- Zones de réservoir de décharge
- Zones avec accumulation de cire
- Portes basculantes
- Chariots élévateurs
- Arrêts des chariots élévateurs (joint sandwich au plancher)
- Marches / échelles / stands
- Fissures / trous au sol
- Raclettes
- Plateaux d'égouttement
- Quais de chargement
- Chaussures d'employés